

# ホームドクター

631

## 脳卒中とリハビリ

脳梗塞は脳の血管が詰まる病気で、脳出血・くも膜下出血は脳の血管が破れる病気です。これらは総称し脳卒中と言われ、医学的には「脳血管障害」と呼ばれています。

我が国における脳卒中は、死因としては、がん、心疾患、肺炎に次いで第4位となっておりますが、寝たきりとなる原因の第1位です。

脳卒中の治療は、発症直後の速やかな治療とリハビリテーション(以下リハビリ)の早期開始・継続が重要です。たとえ生命の危機を脱しても、体のまひや感覚障害、嚥下障害、言語障害、高次脳機能障害等の後遺症が残る



越谷市医師会  
医療法人 敬愛会  
リハビリテーション天草病院  
☎974-1171  
あまくさ やよい  
天草 弥生

ことが多くあります。

神経機能の回復のメカニズムはまだよく分かっていないことも多いのですが、少なくとも早期にリハビリを開始すると、機能予後は格段によくなることが分かっています。一人ひとりの障害に応じたリハビリを行い、今まで行っていた日常生活にできるだけスムーズに戻れるようにしていくことが重要です。また、リハビリは本人だけでなく、家族や友人など周りのサポートや理解も重要となってきます。

リハビリ医療で何よりも大切なのは多職種

連携によるチームアプローチです。チームアプローチとは医師、歯科医師、看護師、理学療法士、作業療法士、言語聴覚士、薬剤師、歯科衛生士、管理栄養士、医療ソーシャルワーカーなどの多職種が連携・情報共有し、患者さんや家族と協力してリハビリ医療を行うことです。歯科医師と歯科衛生士は特に口から物が食べられなくなる嚥下障害の患者さんへのアプローチで大変重要な役割を担っております。

患者さんの目標はそれぞれ違います。ご自身が口から食べられるようになりたい、歩いてトイレに行けるようになりたい、家族へ料理を作りたい、何が何でも職場復帰したい、車を運転したい、とさまざまです。それぞれの目標へ向け自分らしく生きるためにも、急性期治療が終わったらとにかく早くリハビリを開始し、諦めず継続することが大切です。

## 健(検)診・相談

### 🦷歯科健診・相談～歯つらつ！ お口の健康～

▶日時：6月26日(水)13:30～15:00

▶定員：20人

▶申込方法：電子申請、電話

☎8654

### 🍴食生活なんでも相談

▶日時：7月11日(木)9:00～12:00

▶内容：栄養士による個別相談

▶対象：市内在住の方3人

▶申込方法：電子申請、電話

☎8690

### 🩺肝炎ウイルス検診

▶期間：6月1日(土)～令和7年2月28日(金)

▶内容：血液検査。B・C型肝炎ウイルスに対する感染の可能性の有無を判断。年度1回限り

▶対象：これまでに

肝炎ウイルス検診を受診していない方、肝炎ウイルスに感染の機会・心配がある方で本検診を希望する方、令和6年度特定健診などにおいて肝機能検査の数値に異常がみられた方

▶申込方法：直接医療機関へ。実施医療機関についてはこしがや保健ガイドをご覧ください

\*現在、肝炎・肝硬変で治療中の方、職場等で同様の検診を受けている方は対象外

☎8657



薬剤師に直接相談



### 薬の相談日

## 6/11(火)・6/25(火) 13:00～15:00

開催日の1週間前までに電話で下記へ

☎越谷市薬剤師会事務局(保健センター3階)  
☎960-4100



## コバトンALKOOマイレージに

### 6月4日(火) から「越谷市所属ポイント」が表示されます

#### コバトンALKOOマイレージとは

「ALKOO」アプリをインストールしたスマートフォンを持ち歩くと歩数に応じてポイントを付与するサービスです。歩数は自動で計測されます。

#### 所属ポイントをためると抽選で豪華賞品が当たる！

市が実施する健康教育やイベントに参加し、実施事業の二次元コードを読み取ることで、県のマイレージポイントとは別にポイントを獲得できます。また、検診受診や月ごとの歩数などは自動でポイント付与！ポイントをためると豪華賞品が抽選で当たります(3,000ポイントで1口分。抽選は自動で年1回行われます)！

#### 所属ポイント履歴の確認手順

 \*アプリの画面は6月4日(火)より自動で更新されます

アプリ画面の  
「白い枠の中」をタップ

「ポイント履歴」をタップ

獲得所属ポイントの  
内容が確認できます

#### 新規参加登録は右記の二次元コードから

参加登録のお問い合わせは

コバトンALKOOマイレージコールセンター☎0570-015566

☎健康づくり推進課☎960-1100、☎87256



## 🔥生肉に注意！🔥

### 腸管出血性大腸菌O157等による食中毒

例年、生焼けの肉、生肉、洗浄不足の生野菜を食べたことによる食中毒が発生しています。

次の点に注意し、生や加熱不十分な肉を原因とする食中毒を防ぎましょう。



- 肉やレバーは、中の色が完全に変わるまでしっかり加熱する
- 肉やレバーを焼く箸と食べる箸は別のものを使う
- 生肉を触ったあとはきちんと手を洗う

☎生活衛生課☎973-7533、☎8097